

Bedienungsanleitung

Miwell L

Mikrowelle

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Produktfamilie (Modellnummer) entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Typ	Produktfamilie	Einbaunorm
MWL	24001	SMS 55
MWL60	24002	EURO 60

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung



Informationen zur Bedienungsanleitung

► Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.

– Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.

- Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.



- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.
- WARNUNG: Wenn die Gerätetür, die Türdichtungen oder der Innenraum beschädigt sind, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, die das Entfernen einer Abdeckung erfordern, welche den Schutz vor Strahlung durch Mikrowellenenergie sicherstellt, dürfen nur von dafür ausgebildeten Personen ausgeführt werden.
- WARNUNG: Erwärmen Sie niemals Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie Konserven oder Flaschen. Diese können infolge Überdrucks explodieren. Öffnen Sie die Nahrungsmittelbehälter, bevor Sie sie in den Garraum stellen.
- WARNUNG: Wenn das Gerät in einer Kombibetriebsart betrieben wird, dürfen Kinder wegen der dabei entstehenden Temperaturen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- Das Gerät ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.

- Falls Rauch festgestellt wird, ist das Gerät auszuschalten oder vom Netz zu trennen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellengeräten geeignet ist.
- Erwärmung von Getränken mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen führen (Siedeverzug). Verbrühungsgefahr! Seien Sie vorsichtig beim Hantieren mit dem Behälter!
- Der Inhalt von Schoppenflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale oder ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- Halten Sie das Gerät und die Türdichtungen sauber. Entfernen Sie Verschmutzungen möglichst rasch. Andernfalls kann das Gerät resp. die Türdichtung beschädigt und die Gebrauchsdauer beeinflusst werden, was zu gefährlichen Situationen führen kann. Nähere Angaben zur Reinigung der Türdichtungen, des Garraums und angrenzender Teile siehe Kapitel «Pflege und Wartung».
- Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dadurch kann das Glas zerstört werden.
- Verwenden Sie für die Reinigung niemals ein Dampfreinigungsgerät.

1.4 Haftungsausschluss

- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel 'Reparatur-Service'. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Gerät eindringt. Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser ab. Eindringendes Wasser kann Schäden am Gerät verursachen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese und die Installationsanleitung zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen.
- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

1.5 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Die Entlüftungsöffnungen dürfen auf keinen Fall bei der Installation oder beim Gebrauch abgedeckt werden.

Zum Gebrauch

- Sobald Sie eine Funktionsstörung entdecken, müssen Sie das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Service.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Wenn das Anschlusskabel des Gerätes beschädigt ist, muss sie von unserem Service ersetzt werden, um Gefährdung zu vermeiden.
- Sie dürfen im Garraum auf keinen Fall flambieren oder mit viel Fett backen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zur Beheizung eines Raumes.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien und Papier.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien im Garraum, z.B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw.
- Sie dürfen nur Original-Ersatzteile verwenden.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr. Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Zugängliche Teile des Gerätes können beim Betrieb heiss werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Das Gerät und die Gerätetür (insbesondere das Glas) werden beim Betrieb sehr heiss.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf aus dem Garraum entweichen. Wenn sich Dampf im Garraum befindet, fassen Sie nicht mit den Händen hinein!
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Explosionsgefahr! Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden.
- Erhitzen Sie keine alkoholhaltigen Getränke!
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie z. B. Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.

Geräteschäden vermeiden

- Sie dürfen an der Bauweise des Gerätes nichts ändern. Verzichten Sie auf jede Gewalteinwirkung oder Manipulation an der Gerätetür und an den Kontroll- und Sicherheitseinrichtungen. Die Beleuchtung darf nur von unserem Kundendienst ausgewechselt werden.
- Halten Sie das Gerät immer sauber. Reinigen Sie die Gerätetür mit einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie Beschädigungen an der Gerätetür, dem Türrahmen und den Türscharnieren.
- Scheuermittel und Reinigungshilfen wie Stahlwolle, Messer, Glasschaber, Rasierklingen usw. dürfen auf keinen Fall für die Reinigung der Türgläser verwendet werden. Zerkratzte Türgläser können zu Glasbruch führen.
- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.

1.6 Mikrowelle

- Mikrowellenenergie ist bei sachgemässem Betrieb ungefährlich. Beim Öffnen der Gerätetür wird der Betrieb automatisch unterbrochen. Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät, insbesondere im Bereich der Gerätetür, ist der Mikrowellenbetrieb einzustellen. Das Gerät muss durch Fachpersonal instand gesetzt werden.
- Nichts zwischen Gerätetür und Rahmen klemmen.
- Schalten Sie die Mikrowelle erst ein, wenn sich Lebensmittel im Garraum befinden.

Erhitzen von Lebensmitteln und Flüssigkeit

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien erwärmen oder garen. Die Behälter können schmelzen oder sich entzünden.
- Entzündungs- und Explosionsgefahr! Erhitzen Sie keine alkoholhaltigen Getränke und Speisen.
- Verbrühungsgefahr! Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit einen Kaffeelöffel in das Gefäss, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefässes kann die Flüssigkeit bei offenem Behälter verspritzen.
- Keine Gefässe mit engem Ausguss verwenden.
- Rühren Sie nach der halben Dauer die Flüssigkeit um und lassen Sie nach Ablauf der Dauer das Gefäss kurze Zeit im Garraum stehen. Rühren Sie noch einmal um und nehmen Sie das Gefäss aus dem Garraum.
- Verbrühungsgefahr! Babynahrung in Gläsern und Flaschen muss immer ohne Deckel und Verschluss oder Sauger erhitzt werden. Nach dem Erwärmen muss die Babynahrung gut umgerührt oder geschüttelt werden. Überprüfen Sie unbedingt die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Erhitzen Sie Speisen nicht in fest verschlossenen Behältern (Konserven, Flaschen, dicht verschlossenen Folien-, Papier- oder Metalleinwegverpackungen). Entfernen Sie Kunststoffverpackungen, bevor Sie Lebensmittel garen oder auftauen. Verschlossene Behälter können aufplatzen. Öffnen Sie die Behälter immer.

- Die Gardauer ist abhängig von der Menge, Beschaffenheit und Ausgangstemperatur der Speisen sowie vom verwendeten Geschirr. Gehen Sie immer von der kürzeren angegebenen Gardauer aus, damit Sie ein Übergaren der Speisen vermeiden. Kleinere Mengen oder Speisen mit wenig Feuchtigkeit trocknen sonst aus und können sich eventuell entzünden. Wenn die Speisen den erforderlichen Zustand vor Ablauf der Gardauer noch nicht erreicht haben, verlängern Sie diese.
- Stechen Sie Lebensmittel mit Haut oder Schale wie Kartoffeln, Tomaten, Würste, Krustentiere und Ähnliches mit einer Gabel ein. Andernfalls kann entstehender Dampf nicht entweichen und die Lebensmittel können platzen.
- Garen Sie keine Eier in der Schale und erwärmen Sie keine hart gekochten Eier. Diese können explosionsartig platzen. Schlagen Sie die Eier auf und verrühren Sie sie. Stechen Sie den Eidotter bei Spiegeleiern an.

1.7 Bei Kindern im Haushalt

- Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten. Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen – es besteht die Gefahr, dass Kinder sich verletzen.

1.8 Zubehör



Verbrennungsgefahr! Das Zubehör wird während des Betriebes sehr heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Drehtellerauflage und Glasdrehteller

- Benutzen Sie das Gerät immer und ausschliesslich mit der mitgelieferten Drehtellerauflage und dem Glasdrehteller.
- Stellen Sie niemals andere Gefässe als den Glasdrehteller direkt auf die Drehtellerauflage.
- Bevor Sie den Glasdrehteller reinigen bzw. mit Wasser abspülen, lassen Sie ihn zuerst abkühlen.
- Garen Sie Speisen nicht direkt auf dem Glasdrehteller.
- Stellen Sie keine heissen Speisen oder Behälter auf den kalten Glasdrehteller.
- Stellen Sie keine gefrorenen Speisen oder Behälter auf den heissen Glasdrehteller.

Geschirr

- Achten Sie darauf, dass das Geschirr beim Drehen nicht an den Garraumwänden anstösst.
- Benutzen Sie nur für Mikrowellen geeignetes, hitzebeständiges Geschirr wie Glas, Keramik, Porzellan oder hitzebeständigen Kunststoff. Die Mikrowellen können diese Materialien durchdringen. Bei Metallgeschirr ist das Durchdringen von Mikrowellen nicht oder nur zum Teil möglich. Die Speisen bleiben in diesem Fall kalt. Falls Sie Metallgeschirr verwenden, können Funken entstehen, die das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie Geschirr mit Metalldekor wie Goldrand oder auch Speisen in Aluschalen nur, wenn der Hersteller die Mikrowellentauglichkeit garantiert. Dies gilt auch für Produkte aus Recycling-Papier.
- Verwenden Sie kein Fleischthermometer. Beim Mikrowellenbetrieb können durch die Beschaffenheit des Fleischthermometers Funken entstehen, die das Gerät beschädigen.
- An Porzellan-, Keramik- und Tongeschirr können sich Hohlräume befinden, die sich mit Wasser füllen können. Deshalb kann das Geschirr bersten. Beachten Sie die Herstellerangaben.

2 Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

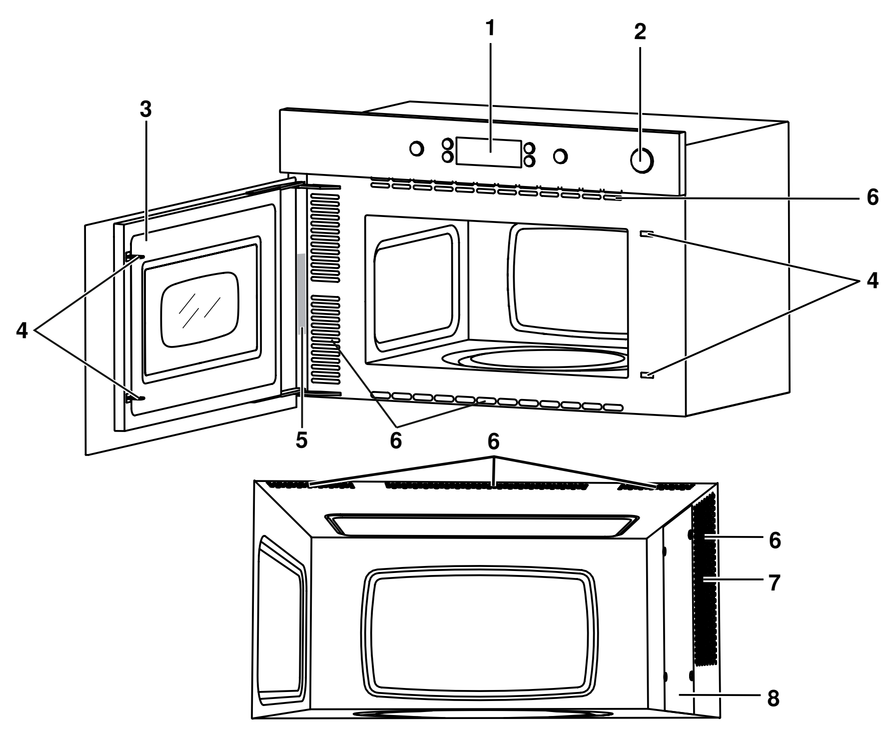
- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Den Türverschluss entfernen oder unbrauchbar machen.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

3 Gerätebeschreibung

3.1 Aufbau



1 Bedien- und Anzeigeelemente

2 Türöffnertaste

3 Gerätetür

4 Sicherheitsverriegelung

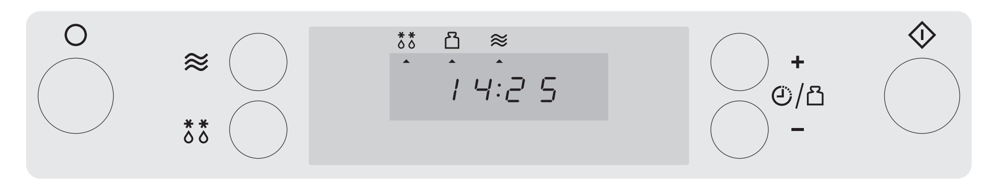
5 Typenschild

6 Lüftungsöffnungen

7 Beleuchtung

8 Mikrowelleneintritt

3.2 Bedien- und Anzeigeelemente



Tasten

- ○ Stopp
- ≋ Mikrowelle
- PerfectDefrost
- -/+ Dauer/Gewicht/Uhrzeit ändern
- Start

Symbole

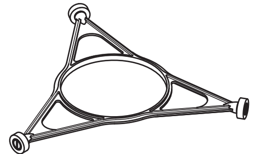
- PerfectDefrost
- Gewicht
- ≋ Mikrowelle
- Dauer/Gewicht/Uhrzeit

3.3 Zubehör

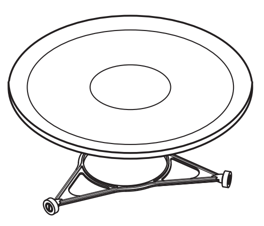
Drehtellerauflage und Glasdrehteller



Benutzen Sie immer die Drehtellerauflage und den Glasdrehteller, auch in Kombination mit dem restlichen Zubehör.



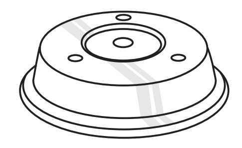
► Die Drehtellerauflage in die dafür vorgesehene Vertiefung im Garraumboden legen.



► Den Glasdrehteller so auf die Drehtellerauflage legen, dass die Stege am Boden des Glasdrehtellers in die entsprechenden Aussparungen des Drehtellerantriebes im Garraumboden greifen. Der Glasdrehteller kann sich links- und rechtsherum drehen.

► Den Glasdrehteller bei allen Betriebsarten als Auflage verwenden, auch für Zubehör. Er fängt Fleischsaft und Speiseteile auf und verhindert so eine Verschmutzung des Garraumbodens.

Abdeckhaube



- Verhindert ein Austrocknen des Gargutes.
- Verhindert eine Verschmutzung des Garraumes.
- Verkürzt die Gardauer.

3.4 Signalton

Nach Ende des Garvorganges ertönt der Signalton 3×. Anschliessend wird er für die Dauer von 10 Minuten im 1-Minuten-Takt wiederholt.

3.5 Betriebsarten

Mikrowelle	**Geeignet für**
750 W	• Schnelles Aufwärmen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Eintöpfen, Kaffee, Tee oder anderen Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt • Garen von Gemüse, Erwärmen von Mahlzeiten Falls die Speisen Ei oder Rahm enthalten, wählen Sie bitte eine niedrigere Leistungsstufe.
500 W	• Erhitzen von Milch • Tiefkühlgerichte auftauen und garen • Speisen fertig garen
350 W	• Empfindliche Lebensmittel garen • Schokolade schmelzen • Garen von Eintopfgerichten
160 W	• Quellen von Reis und Eintopfgerichten • Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln • Antauen von Butter und Käse

3.6 Belüftung

Die Belüftung setzt während des Betriebs automatisch ein. Sie kann am Ende des Betriebs noch weiterlaufen, um die elektronischen Bauteile abzukühlen.

Sie können während der Nachlüftung die Gerätetür öffnen und die Lebensmittel herausnehmen. Die Belüftung schaltet automatisch aus.

3.7 Einbau



Die Lüftungsöffnungen dürfen zu keiner Zeit abgedeckt werden.

Für die einwandfreie Funktion des Gerätes ist eine ausreichende Luftzirkulation erforderlich. Beachten Sie hierzu die Installationsanleitung und befolgen Sie die detaillierten Einbauvorschriften.

Das Gerät darf nur mit dem passenden und zugelassenen Einbauset betrieben werden. Andere Aufstell- oder Einbauarten sind nicht zulässig.
Für den Einbau des Gerätes steht eine spezielle Montageschiene zur Verfügung.

Das Gerät kann bei einer Umgebungstemperatur von +10 °C bis +35 °C betrieben werden.

4 Bedienung

4.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät zum ersten Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:

► Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.

► Uhrzeit einstellen (siehe Seite 26).

► Den Garraum und Zubehörteile reinigen.

4.2 Startschutz

Der Startschutz verhindert ein unbeabsichtigtes Starten einer Betriebsart. Wird mit dem Starten länger als 1 Minute nach dem letzten Schliessen der Tür gewartet, ist der Startschutz automatisch aktiviert.

- Beim Versuch eine Betriebsart zu starten, steht in der Digitalanzeige door.
- Das Öffnen der Gerätetür deaktiviert den Startschutz.
- Durch Schliessen der Türe und Drücken der Taste ⟐ startet das Gerät.

4.3 Mikrowellenbetrieb

Die Betriebsart ≋ dient zur Zubereitung und zum Aufwärmen von Speisen wie Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch. Die meisten Speisen sollten nach der Hälfte der Gardauer gewendet oder gemischt werden.

► Taste ≋ so oft antippen, bis in der Digitalanzeige die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.

► Durch Antippen der Tasten + und – die Gardauer einstellen.

► Zum Starten Taste ⟐ antippen.



Gardauer ändern

► Taste mehrmals antippen.

– Mit jedem Antippen wird die Dauer um 30 Sekunden verlängert.

Oder

► Taste + oder – antippen.

– Die Dauer wird jeweils verlängert bzw. verkürzt.

Leistungsstufe ändern

Während des Garvorgangs kann die Leistungsstufe durch Antippen der Taste ≋ geändert werden. Beim ersten Antippen wird die aktuelle Leistungsstufe angezeigt.

► Taste ≋ mehrmals antippen, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.

Schnellstart

Mit dieser Funktion lassen sich Speisen mit hohem Wassergehalt schnell wärmen.

► Taste antippen.

– Das Gerät startet mit der Leistungsstufe 750 W und einer Gardauer von 30 Sekunden.



4.4 PerfectDefrost

Die Betriebsart dient zum Auftauen von Speisen wie Fleisch, Fisch und Geflügel mit einem Nettogewicht von 100-2000 g.



Für andere Speisen wie Brot, Obst und Gemüse muss wie unter 'Mikrowellenbetrieb' beschrieben vorgegangen werden. Dabei die Leistungsstufe 160W wählen.

▶ Taste antippen.

▶ Durch Antippen der Tasten + und – das Gewicht einstellen.

▶ Zum Starten Taste antippen.



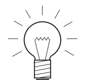
Nach etwa der Hälfte der Auftaudauer stoppt das Auftauen.

- Der Signalton ertönt 2×.
- In der Digitalanzeige steht abwechselnd turn und Food.

▶ Gerätetür öffnen.

▶ Speisen wenden bzw. mischen.

▶ Gerätetür schliessen und durch Antippen der Taste das Auftauen fortsetzen.



Werden die Speisen nicht gewendet bzw. gemischt, wird das Auftauen automatisch nach 2 Minuten fortgesetzt.

4.5 Unterbrechen

Alle Betriebsarten können durch Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden. Die Einstellungen bleiben 10 Minuten lang erhalten. So können die Speisen kontrolliert, gewendet oder umgerührt werden.

4.6 Fortsetzen

► Gerätetür schliessen.

► Taste ⟐ 1× antippen.

– Der Betrieb wird fortgesetzt.



Wird die Taste ⟐ mehrmals angetippt, erhöht sich die Gardauer jeweils um 30 Sekunden.

4.7 Abbrechen

► Taste O antippen.

► Gerätetür öffnen und die Speisen entnehmen.

4.8 Betriebsende

Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus.

– Der Signalton ertönt 3×.

– In der Digitalanzeige steht End.

► Taste O antippen.

► Gerätetür öffnen und die Speisen entnehmen.



Die Belüftung kann für eine kurze Zeit weiterlaufen.

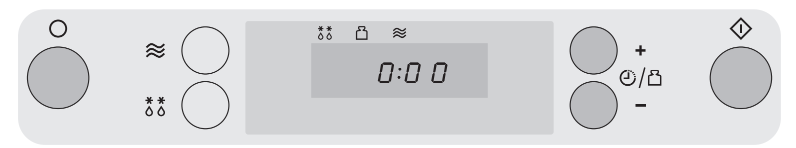
5 Uhrfunktionen

5.1 Uhrzeit einstellen

▶ Taste O ca. 3 Sekunden gedrückt halten.

– Der Signalton ertönt.

– Die Ziffern für die Stunden blinken.



▶ Mit den Tasten **+** oder **–** die Stunden einstellen.

▶ Taste ◇ antippen.

– Die Ziffern für die Minuten blinken.

▶ Mit den Tasten **+** oder **–** die Minuten einstellen.

▶ Zum Bestätigen Taste ◇ antippen.

– Die Uhrzeit ist eingestellt und das Gerät betriebsbereit.

5.2 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er löst keine Betriebsart aus und kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

► Taste ≋ so oft antippen, bis in der Digitalanzeige 0 steht.



► Durch Antippen der Tasten + und – die Dauer einstellen.

► Zum Starten Taste ◈ antippen.

– Nach Ablauf der eingestellten Dauer ertönt der Signalton 3×.

– In der Digitalanzeige steht End.

► Durch Antippen der Taste O beenden.

– In der Digitalanzeige steht die aktuelle Uhrzeit.

6 Einstelltipps

Symbole

≋ Betriebsart

W Leistungsstufe in Watt

Dauer in Minuten

Zubehör

Optimaler Gebrauch

In Rezeptbüchern sind die empfohlenen Angaben teilweise zu hoch und das angegebene Zubehör für dieses Gerät nicht optimal. In den nachfolgenden Tabellen finden Sie verschiedene Angaben zur optimalen Nutzung.

► Die Speisen immer in die Mitte des Glasdrehtellers stellen.

► Keinesfalls Metallformen verwenden, sondern nur Glas-, Porzellan- oder Silikonformen.

► Flüssige und dampfende Lebensmittel zudecken, ausser wenn sie knusprig bleiben sollen.

► Lebensmittel mit tiefem Flüssigkeitsgehalt beim Erwärmen zudecken, damit sie nicht austrocknen.

► Nach der halben Gardauer die Speisen mischen bzw. wenden.

► Für eine gleichmässige Erwärmung die Speisen am Garende im Garraum stehen lassen (Standzeit).

► Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.



Viele kleine Portionen werden schneller und gleichmässiger erwärmt als eine einzige, grosse Portion.

Erwärmen	**Menge**	≋	**W**		
Milch *	2 dl	≋	750	1½-2	–
Getränk *	2 dl	≋	750	1½-2	
Tellergericht	300 g	≋	750	2-3½	
	550 g	≋	750	4-5	
Suppe *	3-5 dl	≋	750	2-6	
Lasagne, Auflauf, Gratin	400-500 g	≋	750	5-6	
Nudeln **	200-300 g	≋	750	2-3	
Reis **	150-300 g	≋	750	1½-3	
Gemüse	250-400 g	≋	750	1½-3	
Bratenscheiben	500 g	≋	750	5-6	

* Um Siedeverzug beim Erhitzen von Flüssigkeit zu vermeiden, einen Teelöffel in das Gefäss geben.

** Immer etwas Flüssigkeit dazugeben.

► Nach dem Erwärmen eine Standzeit von ca. 2 Minuten einhalten.

Auftauen	**Menge**	≋	**W**		
Würstchen *	-	≋	160	5-8	–
Hackfleisch *	500 g	≋	160	13-18	
Braten *	800 g	≋	160	18-25	
Pouletteile *	600 g	≋	160	12-20	
Fisch *	400 g	≋	160	14-18	
Gemüse, z.B. Spinat *	300 g	≋	350	5	
Beeren	200 g	≋	160	4-5	
Brotlaib	500 g	≋	160	10-14	
Brötchen	4 Stück à 50 g	≋	160	4-5	

* Nach der halben Dauer wenden bzw. mischen.

► Bereits beim Einfrieren auf eine flache, möglichst kleine Form achten.

► Für ein komplettes Auftauen nach Auftauende eine Standzeit von ca. 4 Minuten einhalten.

Auftauen und Garen gleichzeitig	**Menge**	≋	**W**		
Gemüse gemischt *	200 g	≋	750	3-4	
	500 g	≋	750	7-9	
Früchtekompott	200-400 g	≋	750	4-7	
Lasagne	400 g	≋	750	13-17	–
Fertiggericht	400 g	≋	750	6-8	

* Nach der halben Dauer mischen.

► Bei tiefgekühlten Fertigprodukten Empfehlungen des Herstellers beachten.

Garen	**Menge**	≋	**W**		
Fischfilet	400-500 g	≋	750	3-9	
Frisches Gemüse, zerkleinert	200 g	≋	750	4-5	
	500 g	≋	750	9-10	
Broccoli	300-500 g	≋	500	8-12	
Blumenkohl	300-500 g	≋	500	8-12	
Karotten	300-400 g	≋	750	7-12	
Tomaten *	400 g	≋	750	2-3	

* Vor dem Garen mit einer Gabel anstechen und nach halber Dauer wenden.

Popcorn	**Menge**	≋	**W**		
Popcorn *	100 g	≋	750	2-3	–

* Empfehlungen des Herstellers beachten.

7 Pflege und Wartung



Vor der Reinigung Gerät und Zubehör abkühlen lassen.
Bei Schäden an Gerätetür oder Sicherheitsverschluss darf das Gerät nicht mehr benutzt werden. Diese Teile regelmässig überprüfen.
Scheuermittel und Reinigungshilfen wie Stahlwolle, Messer, Glasschaber, Rasierklingen usw. dürfen auf keinen Fall für die Reinigung der Türgläser verwendet werden. Zerkratzte Türgläser können zu Glasbruch führen.
Keinesfalls scheuernde, stark saure Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden. Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberflächen.

7.1 Aussenreinigung

► Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.

► Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen.

► Mit weichem Tuch trockenreiben.

7.2 Gerätetür reinigen



Gerätetür darf keinesfalls entfernt werden! Andernfalls ist der Schutz vor austretenden Mikrowellen nicht mehr gewährleistet.
Scheuermittel und Reinigungshilfen wie Stahlwolle, Messer, Glasschaber, Rasierklingen usw. dürfen auf keinen Fall für die Reinigung der Türgläser verwendet werden. Zerkratzte Türgläser können zu Glasbruch führen.

► Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.

► Mit weichem Tuch trockenreiben.



Reinigungsmittel an Türdichtung und Kantenschutz sofort entfernen.

Gefahr von Materialschäden am Kunststoff. Schutz vor Mikrowellen ist bei beschädigten Dichtungen nicht mehr gewährleistet.

7.3 Garraum reinigen



Drehtellerauflage und Glasdrehteller nach dem Reinigen unbedingt wieder einsetzen.
Keinen Backofenreiniger und andere scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberfläche.

- ► Vor dem Reinigen sämtliches Zubehör aus dem Garraum nehmen.
- ► Den Garraum regelmässig reinigen, besonders wenn Speisen übergelaufen sind. Fettspritzer oder Speiseresten sofort auswischen.
- ► Verschmutzungen möglichst bei noch handwarmem Garraum feucht auswischen. Ein weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit einem weichen Tuch nachreiben.
- ► Bei hartnäckigen Verschmutzungen ein Glas Wasser 2–3 Minuten mit maximaler Mikrowellenleistung erhitzen. Durch den entstehenden Dampf wird der Schmutz aufgeweicht.
- ► Zur Bekämpfung von unangenehmen Gerüchen ein Glas Wasser mit Zitronensaft 2–3 Minuten mit maximaler Mikrowellenleistung erhitzen.

7.4 Zubehör reinigen



Den Glasdrehteller vor der Reinigung abkühlen lassen.

Alle Zubehörteile können im Geschirrspüler gereinigt werden.

7.5 Glühlampe ersetzen

Aus sicherheitstechnischen Gründen muss bei einer defekten Glühlampe unser Service kontaktiert werden.

8 Störungen selbst beheben

8.1 Was tun, wenn ...

In diesem Kapitel sind Störungen aufgelistet, die nach beschriebenem Vorgang auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie den Service an.



Bevor Sie den Service anrufen, notieren Sie sich bitte die komplette Störungsmeldung sowie die Fabrikationsnummer (FN) Ihres Gerätes.

Die Fabrikationsnummer steht auf dem Typenschild:

► Gerätetür öffnen.

– Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

… das Gerät nicht funktioniert

Mögliche Ursache	**Behebung**
• Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst.	► Sicherung ersetzen. ► Sicherungsautomaten wieder einschalten.
• Sicherung löst mehrfach aus.	► Service anrufen.
• Unterbruch in der Stromversorgung.	► Stromversorgung überprüfen.
• Gerät ist defekt.	► Service anrufen.

... das Gerät ohne Gargut eingeschaltet wurde

Mögliche Ursache	**Behebung**
	Das Gerät bleibt unbeschädigt, wenn es nur für ganz kurze Zeit eingeschaltet wurde. ► Gerät nicht ohne Gargut einschalten.

... beim Einschalten ein Kratzgeräusch zu hören ist

Mögliche Ursache	Behebung
• Garraumboden und Drehtellerauflage sind verschmutzt.	▶ Reinigen Sie den Garraumboden und die Drehtellerauflage regelmässig.

... das Gerät Fernseh- oder Radiostörungen verursacht

Mögliche Ursache	Behebung
• Kein Defekt des Gerätes. Beim Betrieb können Fernseh- oder Radiostörungen auftreten. Es handelt sich dabei um ähnliche Störungen, wie sie auch durch kleine Elektrogeräte (Mixer, Staubsauger usw.) verursacht werden können.	

... bei Mikrowellenbetrieb warme Luft aus dem Gerät strömt

Mögliche Ursache	Behebung
• Normaler, funktionsbedingter Zustand. Die Hitze, die aus dem Gargut austritt, erwärmt die Luft im Garraum, die nach aussen befördert wird. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten.	▶ Entlüftungsöffnungen auf keinen Fall abdecken.

... das Gerät vorzeitig abschaltet

Mögliche Ursache	Behebung
• Das Gerät ist überhitzt.	▶ Lüftungsöffnungen überprüfen. Sie müssen frei zugänglich sein.
• Die Lüftungsöffnungen sind abgedeckt.	▶ Lüftungsöffnungen von allfälligen Gegenständen befreien.
	▶ Warten, bis das Gerät abgekühlt ist. ▶ Gerät erneut starten.
	▶ Falls das Gerät weiterhin vorzeitig abschaltet, Service anrufen.

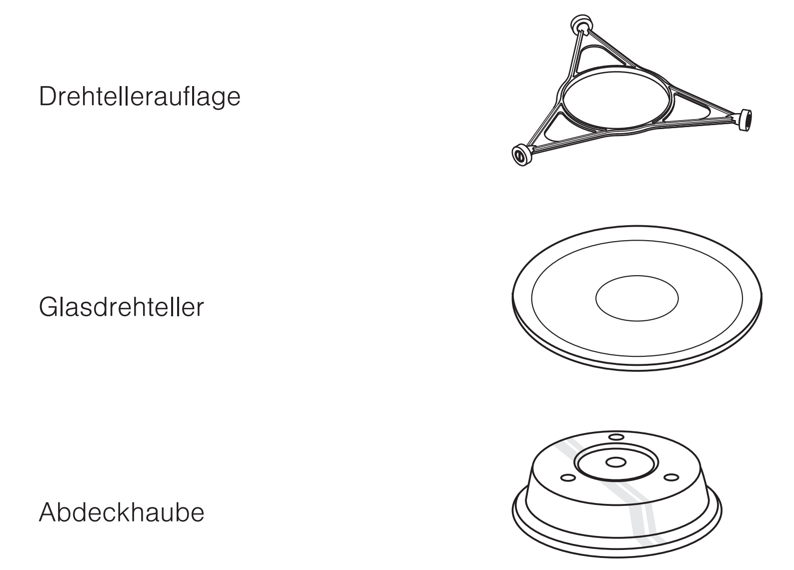
8.2 Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch blinkt in der Digitalanzeige 12:00.

► Uhrzeit einstellen (siehe Seite 26).

9 Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Modell-Nr. des Gerätes und genaue Bezeichnung des Zubehörs oder Ersatzteils angeben.



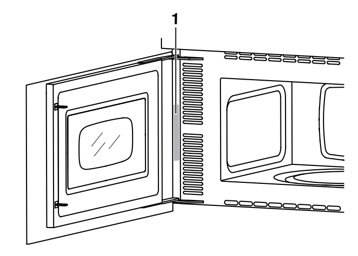
10 Technische Daten

Aussenabmessungen

► Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

► Siehe Typenschild **1**



11 Stichwortverzeichnis

S

T

U

V

W

Z

12 Notizen

13 Service & Support



Im Kapitel «Störungen selbst beheben» erhalten Sie wertvolle Hinweise bei kleineren Betriebsstörungen. So ersparen Sie sich die Anforderungen eines Servicetechnikers und die daraus möglicherweise entstehenden Kosten.

Die V-ZUG-Garantieinformationen finden Sie unter www.vzug.com →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie sie aufmerksam durch.
Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:

- online via www.vzug.com→Service→Garantieerfassung oder
- mittels der beigelegten Registrierkarte.

Sie profitieren so bei einem möglichen Störungsfall bereits während der Garantiezeit des Gerätes von bester Unterstützung. Für die Registrierung benötigen Sie die Fabrikationsnummer (FN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.
Meine Geräteinformationen:

FN: ______________________ **Gerät**: ________________________

Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

► Gerätetür öffnen.

  – Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

Ihr Reparaturauftrag

Über die kostenlose Servicenummer 0800 850 850 gelangen Sie direkt an Ihr nächstes V-ZUG-Service-Center. Bei Ihrer telefonischen Auftragserteilung vereinbaren wir mit Ihnen einen auf Wunsch umgehenden Besuchstermin vor Ort.

Allgemeine Anfragen, Zubehör, Servicevertrag

Gerne hilft Ihnen V-ZUG bei allgemeinen administrativen und technischen Anfragen, nimmt Ihre Bestellungen für Zubehör und Ersatzteile entgegen oder informiert Sie über die fortschrittlichen Serviceverträge. Sie erreichen uns dazu unter Tel. + 41 58 767 67 67 oder via www.vzug.com.



J24001010-R02

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6301 Zug

Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61

info@vzug.com, www.vzug.com

Service-Center: Tel. 0800 850 850

